



Carrelli portavassoi[®]

Solo il meglio per la distribuzione delle vivande.

Rieber

Solo il meglio per la distribuzione delle vivande

Quando è una cucina centrale a doversi occupare della distribuzione di vivande è importante affidarsi a un sistema di vassoi ottimale. Esistono diverse alternative: Combitray e Thermotray per la tenuta in caldo o la refrigerazione passive delle vivande, sistemi di vassoi a induzione o con termoventilazione per la tenuta in caldo o la refrigerazione attive.



Indice

Introduzione	Pag. 02 – 05
Panoramica	Pag. 06 – 07
Carrelli portavassoi cook & serve	Pag. 08 – 09
Sistema di stoviglie isolate Combitray	Pag. 10 – 11
Accessori speciali	Pag. 12
Sistema di vassoi Thermotray	Pag. 13
Carrelli portavassoi a induzione	Pag. 14 – 15
Sistema di stoviglie per induzione	Pag. 16

Ogni pietanza giunge all'ospite con la massima sicurezza...





Per il trasporto di vivande su vassoi standard Euronorm GN o GN compatti.



I preziosi carrelli portavassoi...

Descrizione tecnica:

carrello chiuso in acciaio inox con corpo e sportelli con pareti doppie, scanalature di supporto (ad es. 2 x 8, 2 x 16 etc.) completamente stampate e sistema antibaltamento nell'armadietto, distanza scanalature 115 mm, apertura di scarico sul fondo, 2 maniglie verticali su entrambi i lati per un angolo di apertura dello sportello di 270° (sportello con posizione di arresto).

Ruote in acciaio inox conformi a DIN 18867,

Parte 8, diametro ruote 200 mm, 2 ruote fisse, 2 ruote sterzanti con blocco.

Versione TWF-C-D: versione ermetica o senza fughe, adatta per pulizia ad alta pressione, parete centrale libera.

Versione TWF-AK: con refrigerazione ventilata attiva, campo di refrigerazione da +2 °C a +12 °C, corpo/sportelli isolati, sportelli con guarnizione perimetrale, cavo a spirale 230 V.

Grazie alla sua costante evoluzione, il modello TWF-AK (versione refrigerata) è dotato di una migliore distribuzione dell'aria e di una conseguente temperatura di raffreddamento interna più costante; nessun calo della temperatura mediante il nuovo isolamento termico installato tra la parete interna e il corpo esterno.

Su richiesta: paraurti circolare e alloggiamento. Versione TWF-H: senza fughe, adatta per gli impianti di lavaggio.



Chiusura sportello

Automatica, grado di apertura 270° con blocco



Tutto a portata di mano

Con quattro maniglie di sicurezza



Protezione completa

Paraurti in plastica integrato per TWF-H.
Optional per le altre versioni.



Opzioni ben progettate

Superficie d'appoggio per contenitori per bevande

Carrelli portavassoi (per cook & serve)

Per il trasporto di vivande su vassoi standard Euronorm o compatti.
In acciaio inox.

Carrello portavassoi per vassoi Gastronorm senza sovrapprezzo.



Euronorm = 530 x 370 mm – versione standard
Gastronorm = 530 x 325 mm – su richiesta, senza sovrapprezzo
Veskanorm = 530 x 325 mm – su richiesta, con sovrapprezzo

Versione con ante, pareti doppie

Modello	Disposizione vassoi	lunghezza x larghezza x altezza mm	Norma	Art.no.
TWF-C 2 x 8	■ ■	1047 x 760 x 1357	EN	88 44 02 01
TWF-C 2 x 10	■ ■	1047 x 760 x 1587	EN	88 44 03 01
TWF-C 2 x 12	■ ■	1047 x 760 x 1817	EN	88 44 04 01
TWF-C 3 x 8	■ ■ ■	1466 x 760 x 1357	EN	88 44 05 01
TWF-C 3 x 10	■ ■ ■	1466 x 760 x 1587	EN	88 44 06 01
TWF-C 3 x 12	■ ■ ■	1466 x 760 x 1817	EN	88 44 07 01
TWF-C 1 x 16	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	818 x 940 x 1357	EN / GN	88 44 08 01
TWF-C 1 x 20	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	818 x 940 x 1587	EN / GN	88 44 09 01
TWF-C 1 x 24	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	818 x 940 x 1817	EN / GN	88 44 10 01
TWF-C 2 x 16	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	1397 x 940 x 1357	EN / GN	88 44 11 01
TWF-C 2 x 20	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	1397 x 940 x 1587	EN / GN	88 44 12 01
TWF-C 2 x 24	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	1397 x 940 x 1817	EN / GN	88 44 13 01

Versione con ante, pareti doppie, ermetica

Modello	Disposizione vassoi	lunghezza x larghezza x altezza mm	Norma	Art.no.
TWF-C-D 2 x 8	■ ■	1047 x 760 x 1357	EN	88 44 02 02
TWF-C-D 2 x 10	■ ■	1047 x 760 x 1587	EN	88 44 03 02
TWF-C-D 2 x 12	■ ■	1047 x 760 x 1817	EN	88 44 04 02
TWF-C-D 3 x 8	■ ■ ■	1466 x 760 x 1357	EN	88 44 05 02
TWF-C-D 3 x 10	■ ■ ■	1466 x 760 x 1587	EN	88 44 06 02
TWF-C-D 3 x 12	■ ■ ■	1466 x 760 x 1817	EN	88 44 07 02
TWF-C-D 1 x 16	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	818 x 940 x 1357	EN / GN	88 44 08 02
TWF-C-D 1 x 20	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	818 x 940 x 1587	EN / GN	88 44 09 02
TWF-C-D 1 x 24	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	818 x 940 x 1817	EN / GN	88 44 10 02
TWF-C-D 2 x 16	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	1397 x 940 x 1357	EN / GN	88 44 11 02
TWF-C-D 2 x 20	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	1397 x 940 x 1587	EN / GN	88 44 12 02
TWF-C-D 2 x 24	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	1397 x 940 x 1817	EN / GN	88 44 13 02

Con refrigerazione ventilata attiva: versione con ante, pareti doppie

Modello	Disposizione vassoi	lunghezza x larghezza x altezza mm	Norma	Art.no.
TWF 2 x 8 AK	■ ■	1177 x 810 x 1469	EN	88 45 02 03
TWF 2 x 10 AK	■ ■	1177 x 810 x 1696	EN	88 45 03 03
TWF 3 x 8 AK	■ ■ ■	1569 x 810 x 1469	EN	88 45 05 03
TWF 3 x 10 AK	■ ■ ■	1569 x 810 x 1696	EN	88 45 06 03

Per sistemi di trasporto di merci automatici: versione con ante, pareti doppie, senza fughe

Modello	Disposizione vassoi	lunghezza x larghezza x altezza mm	Norma	Art.no.
TWF-H 2 x 8	■ ■	1032 x 780 x 1389	EN	88 18 06 01
TWF-H 2 x 10	■ ■	1032 x 780 x 1619	EN	88 18 02 01
TWF-H 3 x 8	■ ■ ■	1430 x 780 x 1389	EN	88 18 04 01
TWF-H 3 x 10	■ ■ ■	1430 x 780 x 1619	EN	88 18 03 01
TWF-H 2 x 20	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	1352 x 970 x 1619	EN / GN	88 18 01 01

Accessori speciali

Modello	Art.no. giunto	Art.no. timone	
Versione con giunto/timone	88 22 05 02	88 22 06 01	
Azionamento elettrico disponibile per carrelli a 2 e 3 porte, modello TWF-C		su richiesta	
Ruote sterzanti con blocco			
Superfici d'appoggio per contenitori per bevande		Art.no.	
Superficie d'appoggio conforme alle norme europee, longitudinale, in acciaio inox, per 2 Thermi 7 L, vassoio inserito per lungo, vasca di raccolta con fondo forato.		88 22 01 17	
Superficie d'appoggio conforme alle norme europee, trasversale, in acciaio inox, per 3 Thermi 7 L, vassoio inserito trasversalmente, vasca di raccolta con fondo forato.		88 22 01 20	
Versione con blocco centrale		Art.no.	
attivo su 2 ruote		-	
Contenitore portaschede			
Versione da inserire nell'alloggiamento perimetrale o sul coperchio del carrello		Art.no.	
per schede A6 (per TWF-I)		88 22 02 03	
per schede EDP (per TWF-I)		88 22 02 04	
Versione con foro longitudinale da aggangiare			
per schede A6 (per TWF-C, TWF-AK, TWF-H)		88 22 02 01	
per schede EDP (per TWF-C, TWF-AK, TWF-H)		88 22 02 02	
Modello		Art.no.	
Numerazione carrelli		-	
Modello		Art.no.	
Batticarrello colorato in base all'uso previsto, disponibile in: giallo, verde, rosso, marrone, blu		-	
Modello		Art.no.	
Sportelli con chiusura a chiave, 1 porta, 2 porte, 3 porte		-	
Modello		Art.no.	
Cavità isolate insonorizzate (necessario per impianti di lavaggio)		-	
Modello		Art.no.	
Alloggiamento perimetrale	per tutti i modelli a 1 e 2 porte	-	
Alloggiamento perimetrale	per i modelli a 3 porte	-	
Paraurti circolare	per tutti i modelli a 1 e 2 porte	-	
Paraurti circolare	per i modelli a 3 porte	-	
Versione GN	per tutti i modelli	-	

Sistema di stoviglie isolate Combitray



Ciotola termica caldo/freddo, acciaio inox, SJ-255

con pareti doppie, nucleo in alluminio,

piatto sovrastante di diametro 255 mm, scodella diametro 190 mm

Diametro in mm	255
Altezza in mm	30
Peso in g	760
Art.no.	89 08 01 30 opaco



Ciotola termica (caldo), acciaio inox, «Ultra» SJ-255

con pareti doppie, elevata capacità di accumulo termico
piatto sovrastante di diametro 255 mm, scodella diametro 190 mm

Diametro in mm	255
Altezza in mm	34
Peso in g	830
Art.no.	89 08 01 41 opaco



Copripiatto termico caldo/freddo, PP/C, IS-UTEL

con pareti doppie, senza CFC, isolato
piatto sovrastante di diametro 255 mm, scodella diametro 190 mm

Diametro in mm	255
Altezza in mm	32
Peso in g	180
Art.no.	89 08 02 13 illa 89 08 02 33 grigio chiaro



Sottopiatto in plastica PP per elemento refrigerante

con pareti doppie, senza CFC, isolato,
piatto sovrastante di diametro 255 mm

Diametro in mm	255
Altezza in mm	32
Peso in g	180
Art.no.	89 08 02 66 illa 89 08 02 82 grigio chiaro



Cloche in acciaio inox per SJ-255

monoparete, con foro di servizio
con/senza scanalatura per scodella

Diametro in mm	265
Altezza in mm	49
Peso in g	410
Art.no.	89 08 01 31 opaco
Art.no.	89 08 01 32 opaco



Cloche PP/C

con pareti doppie, senza CFC,
con materiale espanso, con manico

Diametro in mm	258
Altezza in mm	70
Peso in g	230
Art.no.	89 08 02 12 illa 89 08 02 32 grigio chiaro



Piatto in acciaio inox a 3 scomparti per il sottopiatto termico SC-2, profondo

Diametro in mm	267
Altezza in mm	23
Peso in g	500
Art.no.	89 08 01 23
Art.no.	89 08 01 16
Art.no.	89 08 01 13



Elemento refrigerante PP, blu

Diametro in mm	185
Altezza in mm	10
Peso in g	206
Art.no.	89 08 02 69
Art.no.	89 08 02 66 illa
Art.no.	89 08 02 82 grigio chiaro



Cloche, PP/C 7,75"

monoparete,
per piatti di diametro 190 mm

Diametro in mm	207
Altezza in mm	79
Peso in g	120
Art.no.	89 08 02 02 illa 89 08 02 36 grigio chiaro



Sottopiatto termico, PP/C, «IS-U-BO»

per ciotole per primi piatti di diametro 130 mm
con pareti doppie, senza CFC,
con materiale espanso

Diametro in mm	162
Altezza in mm	56
Peso in g	80
Art.no.	89 08 02 11 illa 89 08 02 31 grigio chiaro



Copripiatto termico, PP/C, «IS-O-BO»

per ciotole per primi piatti di diametro 130 mm
con pareti doppie, senza CFC,
con materiale espanso

Diametro in mm	164
Altezza in mm	37
Peso in g	75
Art.no.	89 08 02 10 illa 89 08 02 30 grigio chiaro



Copripiatto termico, PP/C, «IS-O-BO»

antitribocco per ciotole per primi piatti
con pareti doppie, senza CFC,
con materiale espanso

Diametro in mm	168
Altezza in mm	42
Peso in g	80
Art.no.	89 08 02 20 illa 89 08 02 21 grigio chiaro

Sistema di stoviglie isolate Combitray



Sottopiatto termico (caldo), PP/C, «IS-U-EI»

per scodella diametro 190 mm
con pareti doppie, senza CFC,
con materiale espanso

Diametro in mm	221
Altezza in mm	51
Peso in g	140
Art.no.	89 08 02 17 illa 89 08 02 35 grigio chiaro



Copripiatto termico, PP/C, «IS-O-EI»

per scodella diametro 190 mm
con pareti doppie, senza CFC,
con materiale espanso

Diametro in mm	229
Altezza in mm	36
Peso in g	155
Art.no.	89 08 02 16 illa 89 08 02 34 grigio chiaro



Coperchi per ciotole per primi piatti in porcellana

monoparete

Diametro in mm	141
Altezza in mm	9
Peso in g	65
Art.no.	89 08 02 50 grigio chiaro



Coperchi per ciotole in porcellana

monoparete

Diametro in mm	199
Altezza in mm	10
Peso in g	165
Art.no.	89 08 02 51 grigio chiaro



Coperchi per ciotole, PP

antitrabocco, grigio chiaro

Diametro in mm	184
Art.no.	89 08 02 63
Diametro in mm	131
Art.no.	89 08 02 62
Diametro in mm	125,5
Art.no.	89 08 02 61



Coperchi per ciotole per primi piatti in porcellana

monoparete per Thermotray

Diametro in mm	144
Altezza in mm	10
Peso in g	80
Art.no.	89 08 02 19 illa 89 08 02 39 grigio chiaro



Ciotola per primi piatti in acciaio inox

con pareti doppie, contenuto 30 cl

Diametro in mm	132/163
Altezza in mm	61
Peso in g	300
Art.no.	89 08 03 08 lucida



Coperchio per ciotole per primi piatti in acciaio inox

pareti doppie

Diametro in mm	137
Altezza in mm	10
Peso in g	180
Art.no.	89 08 03 09 lucida



Ciotola per insalata in acciaio inox

monoparete, senza maniglia

Diametro in mm	133
Altezza in mm	27
Peso in g	170
Art.no.	89 08 01 05



Ciotola da dessert in acciaio inox

monoparete, con manico

Diametro in mm	132/153
Altezza in mm	27
Peso in g	185
Art.no.	89 08 01 06



Bricchetto in acciaio inox, cilindrico

Bricchetto e coperchio a cerniera
pareti doppie

Contenuto in cl	30
Peso in g	360
Art.no.	89 08 01 48 con punto 89 08 01 47 senza punto



Bricchetto in acciaio inox, «Hotel»

Bricchetto e coperchio a cerniera
pareti doppie

Contenuto in cl	30
Peso in g	400
Art.no.	89 08 01 45 con punto 89 08 01 46 senza punto

Accessori speciali



Porta carte

lunghezza x larghezza x altezza mm	60 x 32 x 32
Peso in g	40
Art.no.	89 06 06 02 acciaio inox
lunghezza x larghezza x altezza mm	60 x 52 x 48
Peso in g	20
Art.no.	89 06 17 01 plexiglass



Porta carte con clip

<i>bianco, plastica</i>	
lunghezza x larghezza x altezza mm	50 x 20 x 36
Peso in g	3
Art.no.	89 06 18 01



Porta carte per Thermotray

<i>bianco, plastica</i>	
lunghezza x larghezza x altezza mm	60 x 12 x 27
Peso in g	10
Art.no.	89 08 02 14



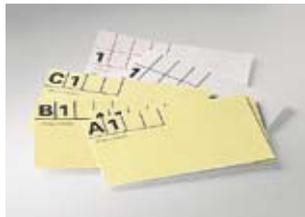
Pinze coperchio

Art.no.	89 06 05 01
----------------	-------------



Guanti in cotone a 5 dita

Art.no.	89 06 12 01 normale
Art.no.	31 35 22 01 ultra



**Schede pazienti
100 pezzi**

Art.no.	89 06 14 02 giallo, A1
Art.no.	89 06 14 03 giallo B1
Art.no.	89 06 14 01 bianco, dieta

**Buste in plastica per schede pazienti
100 pezzi**

Art.no.	89 06 15 01
----------------	-------------



**Etichette colorate con simboli
Foglio da 100 pezzi**

Art.no.	89 06 11 01 giallo
Art.no.	89 06 11 02 verde
Art.no.	89 06 11 03 rosso
Art.no.	89 06 11 04 arancio
Art.no.	89 06 11 05 marrone
Art.no.	89 06 11 06 violetto
Art.no.	89 06 11 08 blu
Art.no.	89 06 11 09 nero
Art.no.	89 06 11 10 grigio
Art.no.	89 06 11 12 bianco X
Art.no.	89 06 11 13 bianco A
Art.no.	89 06 11 14 bianco B
Art.no.	89 06 11 15 bianco C
Art.no.	89 06 11 16 bianco 1/2
Art.no.	89 06 11 21 azzurro
Art.no.	89 06 11 22 verde chiaro
Art.no.	89 06 11 23 bianco

Thermotray – il sistema ottimale di vassoi

Vassoio compatto Thermotray 1 PP/C con pareti doppie, senza CFC, con materiale espanso fondo, parte inferiore con coperchio			
lunghezza x larghezza x altezza in mm	Peso in g	Art.no.	
530 x 370 x 108	960/1190	89 08 02 04 lilla 89 08 02 29 grigio chiaro	
Thermotray 2 ideale per il trasporto in carrelli aperti Euronorm con ripiani o in carrelli portavassoi chiusi (ad es. modelli RW-180-2BAR-A, TWF-C, TWF-D e TWF-H).			
lunghezza x larghezza x altezza in mm	Peso senza attrezzatura in kg	Peso con attrezzatura in kg	Art.no.
530 x 370 x 115	3	ca. 5	85 02 09 03 grigio chiaro
Accessori speciali per Thermotray 1 e 2		Art.no.	
Porta carte		89 08 02 14	

Thermotray – esempi di dotazione

				
	Thermotray 2	Thermotray 2	Thermotray 2	Thermotray 1
	Art.no.	Art.no.	Art.no.	Art.no.
Piatto 255, porcellana	V 219 3 scomp. 89 08 04 66 V 260 3 scomp. 89 08 04 65 V 295 2 scomp. 89 08 04 67 V 276 piano 89 08 04 33	-	V 219 3 scomp. 89 08 04 66 V 260 3 scomp. 89 08 04 65 V 295 2 scomp. 89 08 04 67 V 276 piano 89 08 04 33	3 scomparti piano 89 08 04 27 89 08 04 25
coperchio in plastica	V 470 Polysulfon 89 08 02 91		V 470 Polysulfon 89 08 02 91	
Tazza da brodo 0,45 l porcellana	V 202 89 08 04 31	-	-	89 08 04 08
coperchio	PP, antitrabocco 89 08 02 61			lilla 89 08 02 19 grigio chiaro 89 08 02 39 PP, antitrabocco 89 08 02 62
Scodella per frutta 115 x 115 mm porcellana	V 705 89 08 04 18	V 705 89 08 04 18	V 705 89 08 04 18	-
coperchio	PP 89 08 02 60	PP 89 08 02 60	PP 89 08 02 60	
Tazza con manico 0,25 l porcellana	89 08 04 70	89 08 04 70	89 08 04 70	89 08 04 70
Scodella 1 l porcellana	-	V 212 89 08 04 39 PP, antitrabocco 89 08 02 63	-	-
Piatto da antipasto diametro 190 mm	-	89 08 04 68	89 08 04 68	-
coperchio in plastica		Polysulfon 190 mm 89 08 02 89	Polysulfon 190 mm 89 08 02 89	
Ciotola da insalata/dessert porcellana	-	-	-	fino a 3 pezzi sul vassoio: 89 09 90 29

Carrelli portavassoi a induzione
(per cook & chill / cook & serve)

Per il trasporto e la rigenerazione di piatti freddi o refrigerati su vassoi. In acciaio inox. Pareti doppie, isolato. Bobine per il riscaldamento a induzione inserite in piastre di supporto. Con refrigerazione ventilata attiva. Generatore integrato frontale o esterno. Comando mediante tastiera a membrana. Display digitale. Molteplici funzioni. Per ulteriori informazioni richiedete la nostra specifica tecnica.



Versione con generatore, refrigerazione attiva ventilata, impianto di refrigerazione inferiore, sportelli con guarnizione, distanza supporti bobina 95 mm

Modello	Potenza assorbita	lunghezza x larghezza x altezza mm	Art.no.
TWF I D 1 x 10 AK	230 V, 2,2 kW	865 x 765 x 1621	88 43 01 08
TWF I D 2 x 8 AK	230 V, 3,2 kW	1163 x 765 x 1415	88 43 02 08
TWF I D 2 x 10 AK	230 V, 3,5 kW	1163 x 765 x 1621	88 43 03 08
TWF I D 3 x 8 AK	230 V, 4,6 kW	1612 x 765 x 1415	88 43 06 08
TWF I D 3 x 10 AK	400 V, 5,6 kW	1612 x 765 x 1621	88 43 07 08

Versione con generatore, refrigerazione attiva ventilata, impianto di refrigerazione integrato, sportelli con guarnizione, distanza supporti bobina 95 mm

Modello	Potenza assorbita	lunghezza x larghezza x altezza mm
TWF I 1 x 10 AK	230 V	
TWF I 2 x 8 AK	230 V, 3,2 kW	1346 x 783 x 1618
TWF I 2 x 10 AK	230 V, 3,6 kW	1386 x 783 x 1428

Ulteriori modelli e versioni su richiesta

Accessori speciali per i portavassoi a induzione

Art.no.

Data logger

33 84 02 06

Palmare per il trasferimento dei dati

33 84 11 13

Ulteriori accessori disponibili su richiesta

Stazione di aggancio a induzione per carrelli portavassoi

Il sistema consiste in un dispositivo di aggancio e speciali portavassoi. Stazione di aggancio con nicchia di innesto per carrelli portavassoi e lastre per i supporti delle bobine, con bobine di induzione integrate. Il sollevamento del supporto della bobina mediante il motore elettrico garantisce un contatto ottimale con il carrello portavassoi. Solo con vassoi EN speciali.

Versioni disponibili e prezzi su richiesta



Refrigerazione passiva

Carrello portavassoi con elementi refrigeranti a destra e sinistra.



Aggancio – fase 1

Inserimento del carrello attrezzato.



Aggancio – fase 2

Esatto posizionamento del carrello mediante barre di guida.



Aggancio – fase 3

Bloccaggio automatico e rigenerazione



Stazione di aggancio a induzione

Modello	Potenza assorbita	lunghezza x larghezza x altezza mm	Art.no.	
ADS 2 x 8	230 V, 2,0 kW	a seconda della versione	su richiesta	
ADS 2 x 10	230 V, 3,0 kW	a seconda della versione	su richiesta	
ADS 2 x 12	230 V, 4,1 kW	a seconda della versione	su richiesta	
ADS 4 x 8	400 V, 5,8 kW	a seconda della versione	su richiesta	
ADS 4 x 10	400 V, 7,0 kW	a seconda della versione	su richiesta	

Stazione di aggancio a induzione con refrigerazione attiva ventilata

Modello	Potenza assorbita	lunghezza x larghezza x altezza mm	Art.no.	
ADS-AK 2 x 8	230 V, 3,3 kW	a seconda della versione	su richiesta	
ADS-AK 2 x 10	230 V, 3,6 kW	a seconda della versione	su richiesta	
ADS-AK 2 x 12	230 V, 4,8 kW	a seconda della versione	su richiesta	
ADS-AK 4 x 8	400 V, 6,5 kW	a seconda della versione	su richiesta	
ADS-AK 4 x 10	400 V, 8,0 kW	a seconda della versione	su richiesta	

Carrelli portavassoi con refrigerazione passiva per la stazione di aggancio a induzione

Modello	Potenza assorbita	lunghezza x larghezza x altezza mm	Art.no.	
TWF-ZAS 2 x 8	-	a seconda della versione	su richiesta	
TWF-ZAS 2 x 10	-	a seconda della versione	su richiesta	
TWF-ZAS 2 x 12	-	a seconda della versione	su richiesta	
TWF-ZAS 4 x 8	-	a seconda della versione	su richiesta	
TWF-ZAS 4 x 10	-	a seconda della versione	su richiesta	

Sistema di stoviglie per induzione

Sistema di stoviglie per carrelli portavassoi a induzione (obbligatoriamente idoneo alla porcellana)			
Modello	Versione	Art.no.	
Vassoio	Induzione con 2 centraggi, colore granito	89 08 02 56	
Porta carte con clip	Plastica	89 08 02 01	
Porta carte da montare	Acciaio inox	89 08 02 02	
Copripiatto termico per piatti di diametro 260 mm e scodelle di diametro 194 mm			
Modello	Versione	Art.no.	
Cloche Induc	Polipropilene con rivestimento interno in metallo. colore lilla, per supporti bobina 95 mm	89 08 02 99	
Cloche Induc	Polipropilene con rivestimento interno in metallo. colore grigio chiaro, per supporti bobina 95 mm	89 08 02 95	
Coperchio			
Modello	Versione	Art.no.	
Coperchio per ciotole per primi piatti di diametro 125 mm	Plastica, colore grigio	89 08 02 50	
Coperchio per ciotole per primi piatti di diametro 125,5 mm	PP, antitrabocco	89 08 02 61	
Coperchio per scodelle di diametro 184 mm	Plastica, colore grigio	89 08 02 51	
Coperchio per scodelle di diametro 184 mm	PP, antitrabocco	89 08 02 63	
Porcellana per carrelli portavassoi a induzione			
Modello	Versione	Art.no.	
Piatto piano	uni bianco	89 08 04 01	
Piatto a 3 scomparti	uni bianco	89 08 04 02	
Ciotola per primi piatti	uni bianco	89 08 04 03	
Scodella	uni bianco	89 08 04 04	
Porcellana decorata su richiesta			

Note

Note

Note

Germania

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D-72770 Reutlingen
Tel. +49 (0) 7121/518-0
Fax +49 (0) 7121/518-302
E-mail: info@rieber.de
www.rieber.de

Italia

Rational Distribution Srl
Via Giotto 6/B
I-39100 Bolzano
Tel. +39 (0) 471/93 13 31
Fax +39 (0) 471/93 15 91
E-mail: staff@rational.it
www.rational.it

Svizzera

Rieber ag
Rorschacher Strasse
Postfach 118
CH-9402 Mörschwil
Tel. +41 (0) 71/868 93 93
Fax +41 (0) 71/866 27 37
E-mail: mail@rieber.ch
www.rieber.ch

Rieber è il fornitore leader di soluzioni globali per la distribuzione dei pasti per scuole, aziende, catering, alberghi e ristoranti, cliniche e case di riposo o addirittura eserciti.

Diamo vita ad una vera e propria cultura gastronomica e provvediamo ampiamente alla salute e alla qualità della vita di tutti: dai più giovani ai meno giovani.

E soprattutto perché la produzione e il consumo dei pasti sono separati dal punto di vista spaziale e temporale, garantiamo un'elevata qualità del cibo e sicurezza, con costi di esercizio minimi. Per bevande e alimenti caldi e freddi, da 1 a 1000 persone.

Le nostre soluzioni sono in grado di combinare vantaggi nell'uso a un design gradevole uniti alla massima efficienza nel consumo di materiale, energia e acqua. Rieber offre applicazioni concrete che nell'uso quotidiano ci permettono di risparmiare risorse preziose come l'energia e l'acqua, garantendo così un importante contributo al clima e alla tutela ambientale.



Design: pearl creative, ludwigsburg, werksdesign
www.pearlcreative.com